

LE GOÛT DE LA FORMATION



INFRES

INFRES

Institut de Formation en
Restauration

ZI Roubaix Est – Rue de la
Papinerie

59390 Lys Lez Lannoy

Tel 03.20.999.888

Fax : 03.20.800.585

www.infres-formation.com

**SÉCURITÉ
ALIMENTAIRE**

**HÔTELLERIE
TECHNIQUES
CULINAIRES
SERVICE**

**SÉCURITÉ
AU TRAVAIL**

**MANAGEMENT
&
NUTRITION**

**AUDIT
&
PRESTATION**

AUDIT & PRESTATION



AUDIT PRESTATION

- Accompagnement dans votre démarche d'agrément sanitaire
- Le plan de maîtrise sanitaire (PMS) adapté à votre site
- Analyser le fonctionnement de votre service restauration
- Organisation et gestion de la production culinaire

SOMMAIRE

PUBLIC

Référent HACCP
sur site.

PRÉ-REQUIS

Aucun.

FORMATION COMPLÉMENTAIRE

Eventuellement
tous les modules
théoriques
d'hygiène.

LIEU

« Intra-muros »
ou « inter-
établissements »

DURÉE

Selon
l'importance de
l'établissement.



ACCOMPAGNEMENT DANS VOTRE DÉMARCHE...

« D'AGRÉMENT SANITAIRE »

DESCRIPTIF

- Conception du dossier d'agrément sanitaire selon la législation suivante :
 - Arrêté ministériel du 8 juin 2006.
 - Règlement CE 178 2002.
 - Règlement 852 / 853 – 2004.
 - Arrêté ministériel du 21 décembre 2009.
 - Note de service DGAL du 23 mai 2011.

CONTENU

- Dossier d'agrément :
 - Collecte de documents obligatoires.
 - Présentation de l'entreprise.
 - Activité et fonctionnement.
 - Plan de Maîtrise sanitaire.
- Mise en place des instructions et des enregistrements dans le cadre du PMS.

MÉTHODE

- Présentation du dossier d'agrément et explication de son contenu.



LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS)

ADAPTÉ À VOTRE SITE

DESRIPTIF

- Réalisation personnalisée du Plan de Maîtrise Sanitaire selon les critères suivants :
 - - Rappel de la réglementation sanitaire.
 - - Bonnes Pratiques Hygiène (BPH).
 - - Plan HACCP (Diagramme, analyse des risques et autocontrôles).
 - - Traçabilité (Repas témoins, traçabilité des étiquettes, gestion des TIAC et alertes alimentaires).
 - - Gestion des analyses bactériologiques.
 - Evaluation et validation du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).

CONTENU

- Implantation de la sectorisation des zones à l'aide d'une signalétique spécifique.
- Mise à disposition d'un classeur suivi hygiène.

MÉTHODE

- Mise en place d'un système documentaire adapté à la structure.
- Présentation du Plan de Maîtrise Sanitaire et explication de son contenu.

PUBLIC

Tout personnel du service de restauration.

PRE-REQUIS

Aucun.

FORMATION COMPLÉMENTAIRE

Eventuellement tous les modules théoriques hygiène.

LIEU

« Intra-muros »
ou « inter-établissements »

DURÉE

Adaptée à votre établissement

AUDIT & PRESTATION



PUBLIC

Tout personnel du service de restauration.

PRÉ-REQUIS

Aucun.

FORMATION COMPLÉMENTAIRE

Varie selon le plan d'action.

LIEU

« Intra-muros »
ou « inter-établissements »

DURÉE

Selon
l'importance de
l'établissement.

ANALYSER LE FONCTIONNEMENT... ... DE VOTRE SERVICE DE RESTAURATION

DESCRIPTIF

- Généralité du fonctionnement de votre cuisine.
- Analyse structurelle de votre établissement (Matériels, Méthode, Main-d'œuvre, Milieu, Matières premières).
- Analyse de votre système documentaire (Plan de Maîtrise Sanitaire).
- Analyse des techniques utilisées pour la conception des repas.

CONTENU

- Analyse de votre potentiel humain attaché à votre service de restauration.
- Audit analytique de votre établissement et restitution auprès de l'équipe de restauration.
- Restitution écrite.
- Restitution orale.
- Proposition d'un plan.

MÉTHODE

- Observation de votre service de restauration en fonctionnement.
- Entretien individuel avec le personnel de restauration.



ORGANISATION ET GESTION DE LA PRODUCTION CULINAIRE

PUBLIC

Responsable de cuisine
et son équipe.

DESCRIPTIF

- Cette formation est réalisée en deux temps :
 - Analyse du fonctionnement existant
 - Optimisation et organisation de la production (locaux, matériels, menus, personnels...).
- Utilisation des outils tels que : fiches de poste, fiches de production, manuel d'utilisation des matériels.
- Cette action de formation permet de perfectionner l'organisation de travail de votre équipe de cuisine.

CONTENU

- Analyse de votre fonctionnement.
- Proposition d'amélioration de votre organisation de production culinaire.
- Optimisation de l'utilisation du matériel.
- La réglementation.

MÉTHODE

- Echange d'expérience.
- Présentation de documents spécifiques : fiches de poste, fiche de production...
- Synthèse avec l'équipe de cuisine.

PRÉ-REQUIS

Aucun.

FORMATION COMPLÉMENTAIRE

Toutes les formations
concernant les
techniques
culinaires.

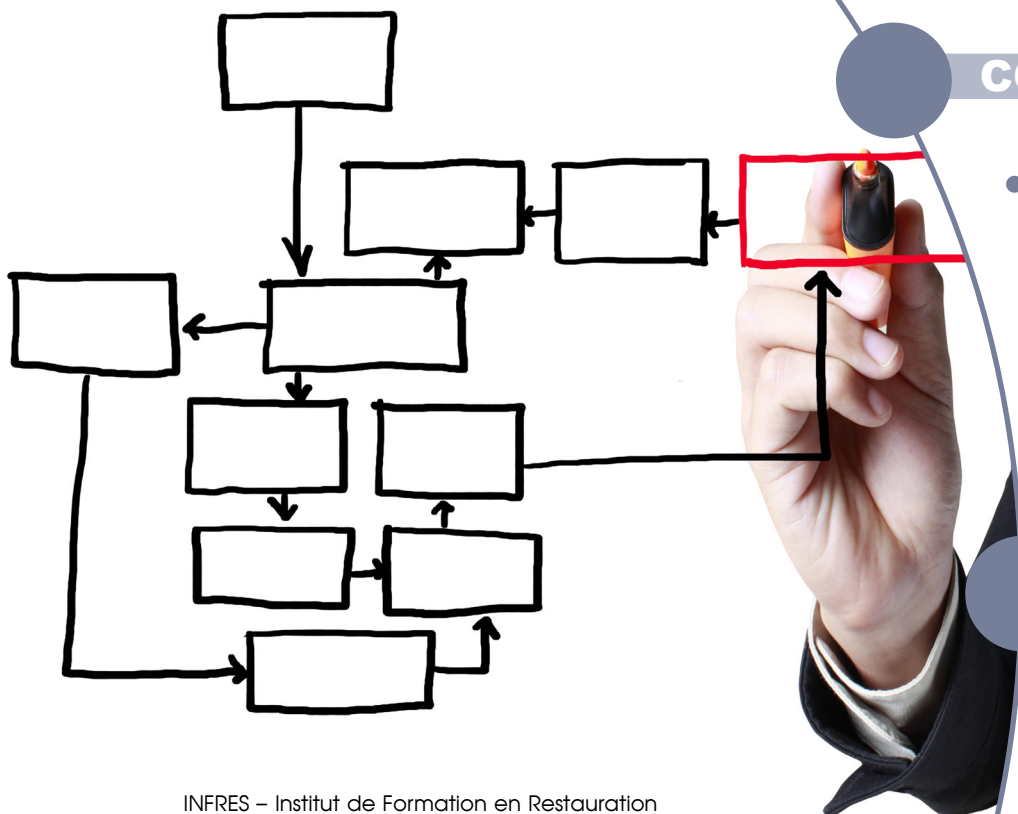
LIEU

« Intra-muros »
ou « inter-
établissements »

DURÉE

1 journée (7 heures)
en période de pro-
duction culinaire ou
plus, selon l'activité
et les besoins

AUDIT & PRESTATION



Vous êtes convaincus que la formation s'inscrit dans la gestion de l'acquisition, entretien et développement des compétences de vos collaborateurs.

Notre catalogue référence des formations qui sont adaptées à votre activité. Pour l'optimiser, nous vous proposons de l'accompagner d'une évaluation avant et après formation.

Vous êtes Restaurateur, Directeur, Gérant d'un service restauration, Chef de Cuisine, Cuisinier, Aide de Cuisine... ou même novice en restauration traditionnelle ou de collectivité, nous vous invitons à nous rejoindre sur notre site internet www.infres.com, ou de nous joindre.

Notre équipe de formateurs consultants, est à votre écoute pour répondre à votre besoin.

L'équipe INFRES



INFRES
Institut de Formation en Restauration
ZI Roubaix Est – Rue de la Papinerie
59390 Lys Lez Lannoy
Tel 03.20.999.888
Fax : 03.20.800.585
www.infres-formation.com